ACLARATORIO No. 2

ACEPTACION DE OFERTA

PRESTACIÓN DE SERVICIOS

008-032-2025

Número de Contrato	**008-032-2025**	**21 de agosto de 2025**
Proceso de Selección	**MC-008-049-2025**	
Entidad contratante	**AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL CENTRO**, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional.	
NIT	**900.070.915-8**	
Contratista	**KAC INGENIERIAS S.A.S.** **Representante Legal:** **KAREN MARGARITA ALTAMAR CARVAJAL** **C.C. 1.129.580.406**	
Teléfono	**3003586981/3003586979**	
Domicilio	**VIA 40 71-197 BARRANQUILLA - ATLANTICO**	
Correo	kacingenierias@gmail.com	
NIT	**901.797.064 - 1**	
Objeto contractual	**CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS INDUSTRIALES QUE TIENE A CARGO LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**	
Valor	**LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES CUENTA CON UN PRESUPUESTO OFICIAL PARA EL PRESENTE PROCESO DE OCHENTA MILLONES SETENTA MIL PESOS ($80.070.000.00) INCLUIDO IVA Y DEMÁS IMPUESTOS A LOS QUE HAYA LUGAR (CUANDO APLIQUE).** La Regional Centro de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL CENTRO de las Fuerzas Militares, cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal- 9125 del 20 de junio 2025, distribuidos presupuestalmente de acuerdo con los siguientes rubros:	

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	PRESUPUESTO
MTOECO MANTENIMIENTO EQUIPOS COMEDORES	A-05-01-02-008-007 SERVICIOS DE MANTENIMIENTO, REPARACIÓN E INSTALACIÓN (EXCEPTO SERVICIOS DE	PROPIOS	20	CSF	$80.070.000.00

	CONSTRUCCIÓN)				
Plazo de ejecución	El contrato que se derive del presente proceso tendrá un plazo de ejecución desde su perfeccionamiento y legalización, hasta el 30 de noviembre 2025 y /o hasta agotar el presupuesto asignado, lo primero que ocurra.				

CONSIDERACIONES:

1. Que, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y la firma KAC INGENIERIAS S.A.S. Representada legalmente por KAREN MARGARITA ALTAMAR CARVAJAL C.C. 1.129.580.406, suscribieron la aceptación de oferta de prestación de servicios No. 008-032-2025, con objeto contractual: CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS INDUSTRIALES QUE TIENE A CARGO LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, por valor de TREINTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS MIL PESOS MCTE ($39.300.000) INCLUIDO IVA Y DEMÁS IMPUESTOS A LOS QUE HAYA LUGAR (CUANDO APLIQUE) y demás gastos de toda índole en que el contratista deba incurrir en cumplimiento del objeto contractual. Que, previo al contrato se elaboró el informe técnico, análisis del sector, el estudio y documentos previos, la invitación pública y se dio cumplimiento a la normatividad legal vigente, contando con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 9125 del 20 de junio de 2025, el cual respalda la ejecución presupuestal del presente contrato.

2. Que, en aplicación de los preceptos normativos legales vigentes y en la facultad que le concede el Artículo 45 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, la entidad procede a expedir **ACLARATORIO NUMERO 2, EN CUANTO AL ANEXO 1 DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS –** del Contrato de Prestación de Servicios No. 008-032-2025, el cual quedará de la siguiente forma:

ANEXO No. 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

"Consistente en Limpieza General, des incrustación de evaporadora y condensadora, mantenimiento al sistema eléctrico y electrónico, verificación y/o nivelación de carga de gas refrigerante, cambio de controlador full gauge (incluye programación) (en caso de requerirse), conectores en caso de requerirse, revisión, verificación y corrección de fugas menores en caso de requerirla. (No Incluye Cambio De Unidad Comprensora)"

Para los ítems de los equipos de congelación y refrigeración:

11, 20,21,26,30,36,37,42,43,51,57,58,62,63,68,70,75

La determinación de las especificaciones técnicas para el presente contrato se encuentra detallada así:

Solicitud mantenimiento equipos industriales				Comedor
N°	**Equipo**	**Cantidad**	**Descripción del Mantenimiento**	
1	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	Limpieza total	COMEDOR PM 15
			revisión sistema eléctrico	
			revisión y ajuste de la banda	
			revisión cuchillas	
2	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Limpieza minuciosa de todo el equipo. (Mantenimiento preventivo).	
			Afilado y ajuste de Cuchillas	
			Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias.	
			Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado.	
			Ajustes de tornillería.	
			Revisión de motor	
			Detección de fugas (solo si las hay).	
			Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado	
			Revisión y ajuste del tablero eléctrico.	
			Desmonte y lavado de protectores de aspas.	
			Revisión del buen funcionamiento de las resistencias.	
			Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento	
			Revisión y cambio de empaques.	
			Revisión sistema de eléctrica.	
3	PELA PAPAS	1	Limpieza general del equipo	
			revisión sistema eléctrico	
			revisión correa	
			revisión y ajuste de patas	
			revisión de cable de alimentación	
			sustitución y cambio de lijas de carbono	

4	REFRIGERADOR 800 LITROS	1	Equipo para mantenimiento correctivo con cambio de compresor (filtro secador, tubería de cobre, gas MAPP, soldadura, fundente, recarga refrigerante) presurización del sistema nitrógeno IND. Descontaminación sistema B141, control digital, cable vehicular No. 16, contactor 12 – 18 / 110V, empaques herméticos puerta, rodachinas 6" para base, mantenimiento preventivo, desincrustado, limpieza y ajuste drenaje	
5	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Limpieza general del equipo Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. Revisión y ajuste Válvulas de encendido	
6	CAMPANA EN ACERO INOXIDABLE CAL18 10M LARGO	1	• Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmontaje del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas.	COMEDOR N° 3 GMTEQ BOGOTA
7	EXTRACTOR TIPO CARACOL	1	• Revisión, limpieza y puesta en funcionamiento	
8	ESTUFA INDUSTRIAL (6 FOGONES)	1	• Limpieza general del equipo. (Mantenimiento correctivo) • Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. • Revisión y ajuste Válvulas de encendido	
9	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo. (Mantenimiento preventivo). • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión, cambio y ajuste de patas. • Revisión cable de alimentación. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo	
10	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo. (Mantenimiento preventivo). • Afilado y ajuste de Cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado. • Ajustes de tornillería. • Revisión de motor • Detección de fugas (solo si las hay).	

			• Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado	
			• Revisión y ajuste del tablero eléctrico.	
			• Desmonte y lavado de protectores de aspas.	
			• Revisión del buen funcionamiento de las resistencias.	
			• Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento	
			• Revisión y cambio de empaques.	
			• Revisión sistema de eléctrica.	
11	REFRIGERADOR SIN ESCARCHA	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	COMEDOR N°4 PM13 BOGOTA
12	CAMPANA EXTRACTORA	1	• Revisión y limpieza del equipo	
			• Desengrase de la campana exterior e interior	
			• Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa	
			• Desmontaje del ducto descarga	
			• Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas	
13	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo.	
			• Afilado y ajuste de Cuchillas	
			• Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias.	
			• Revisión de motor	
			• Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado	
			• Revisión y ajuste del tablero eléctrico.	
			• Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento	
14	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo	
			• Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado	
			• Revisión correa	
			• Revisión y ajuste de patas	
			• Revisión motor.	
			• Sustitución. Cambio de lija o carborundo.	
			• Limpieza minuciosa de todo el equipo.	8 ESA RT

15	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Afilado y ajuste de Cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión de motor • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Revisión y ajuste del tablero eléctrico. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento	
16	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión y ajuste de patas • Revisión motor. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo.	
17	ESTUFA INDUSTRIAL	2	• Limpieza general del equipo • Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. • Revisión y ajuste Válvulas de encendido • Revisión y ajuste en general de partes	
18	FREIDORAS	1	• Limpieza general del equipo • Revisión y ajuste de Quemadores • Revisión y ajuste Válvulas de encendido • Revisión de mangueras	
19	CAMPANA EXTRACTORA INCLUIDO MOTORES	1	• Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmontaje del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas	
20	CONGELADOR VERTICAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	N° 10 ESLOG BOGOTA

21	REFRIGERADOR VERTICAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
22	PELAPAPA INDUSTRIAL	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	
23	LICUADORA INDUSTRIAL	1	requiere mantenimiento general	
24	PELAPAPAS INDUSTRIAL	1	•Limpieza total • Revisión y ajuste de la banda • Revisión sistema eléctrico • Revisión cuchillas y/o navajas	COMEDOR N° 12 CAMAN MADRID (CUNDINAMARCA)
25	FREIDORA INDUSTRIAL 10 LITROS	1	Mantenimiento general consistente en desarme, limpieza, cambio de piezas y puesta en funcionamiento.	
26	REFRIGERADOR VERTICAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
27	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	•Limpieza total Revisión sistema eléctrico Revisión y ajuste de la banda Revisión cuchillas y/o navajas	
28	LICUADORA INDUSTRIAL	2	requieren mantenimiento general (se encuentra fuera de servicio)	
29	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión y ajuste de patas • Revisión cable de alimentación. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo	COMEDOR N°13 ESCOM FACATATIVA (CUNDINAMARCA)
30	REFRIGERADOR HORIZONTAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
			• Limpieza minuciosa de todo el equipo. • Afilado y ajuste de Cuchillas	BITER 13 LOCALIDAD

31	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado. • Ajustes de tornillería. • Revisión de motor • Detección de fugas (solo si las hay). • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Revisión y ajuste del tablero eléctrico. • Desmonte y lavado de protectores de aspas. • Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento • Revisión y cambio de empaques. • Revisión sistema de eléctrica.
32	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión y ajuste de patas • Revisión cable de alimentación. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo. • Revisión y ajuste de Quemadores • Revisión y ajuste Válvulas de encendido
33	CAMPANA EXTRACTORA	1	• Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana exterior e interior • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmontaje del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas • Remplazo de piezas en caso de requerirlo.
34	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Mantenimiento general de la estufa.
35	PLANCHA ASADORA	1	Mantenimiento general de la plancha asadora

36	CONGELADOR HORIZONTAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
37	CONGELADOR VERTICAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
38	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	COMEDOR N° 18 GMSIL DUITAMA (BOYACA)
39	LICUADORA INDUSTRIA	1	Se requiere el mantenimiento preventivo	
40	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Requiere el mantenimiento preventivo cambio de quemadores y revisión en general.	
41	PELAPAPAS	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	
42	CONGELADOR MARCA INDUCOL CAPACIDAD 800 KILOS	1	Se requiere el mantenimiento de tercer escalón de los dos (2) equipos para que continúen prestando un óptimo servicio en el comedor.	COMEDOR N°19 BATAR SOGAMOSO (BOYACA)
43	REFRIGERADOR 800 kg		•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
44	LICUADORA INDUSTRIA	1	Se requiere el mantenimiento preventivo	
45	PLANCHA Y ESTUFA INDUSTRIAL	1	Requiere el mantenimiento preventivo cambio de quemadores y revisión en general.	
46	PROCESADOR DE VERDURAS	1	• Se requiere cambio de cuchillas. • Se requiere limpieza general. • Se requiere un ajuste general. • Revisión sistema de eléctrico	COMEDOR N° 20 BISUC CHIQUINQUIRA (BOYACA)
47	ESTUFA INDUSTRIAL	1	• Se requiere cambio de todos los quemadores. • Se requiere cambio de tubería en general • Se requiere cambio de fistos. Se requiere Mantenimiento general.	
48	PELA PAPAS	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	
			• Limpieza minuciosa de todo el equipo.	MANDO

49	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Afilado y ajuste de Cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado (Se encuentra Directa) • Ajustes de tornillería. • Revisión de motor • Detección de fugas (solo si las hay). • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Desmonte y lavado de protectores de aspas. • Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento • Revisión y cambio de empaques. • Revisión sistema de eléctrica	
50	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión y ajuste de patas • Revisión cable de alimentación. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo	
51	CONGELADOR HORIZONTAL 200 LTS	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
52	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo. • Afilado y ajuste de cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado. •Ajustes de tornillería. •Revisión de motor • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Revisión del buen funcionamiento de las resistencias.	COMEDOR N° 25 BITER 1 SAMACA (BOYACA)

			• Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento	
			• Revisión y cambio de empaques.	
			• Revisión sistema de eléctrica.	
53	ESTUFA INDUSTRIAL SEIS PUESTOS	1	•Limpieza general del equipo • Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. • Revisión y ajuste Válvulas de encendido • Revisión o cambio de conectores flexibles • Revisión o cambio de válvulas de 1/8 diamante con copa original	
54	PELA PAPAS	1	Revisión y limpieza del equipo en general. • revisión sistema de hidráulico • revisión mezclador • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de hidráulico • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento • Revisión y cambio de empaques. • Revisión sistema de eléctrico.	
55	ESTUFA SEIS PUESTOS	1	mantenimiento general consistente en limpieza de la estufa, revisión y ajuste de quemadores y su cambio si se requiere, revisión y ajuste de válvulas de encendido y revisión y ajuste en general.	COMEDOR 17 BASPC1 TUNJA (BOYACA)
56	PLANCHA DE ASAR CON QUEMADOR	1	mantenimiento general consistente en limpieza de la estufa, revisión y ajuste de quemadores y su cambio si se requiere, revisión y ajuste de válvulas de encendido y revisión y ajuste en general.	
57	CONGELADOR DE TRES CUERPOS DE 800 LITRO	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
58	REFRIGERADOR	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
59	PROCESADOR DE ALIMENTO	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	

60	PELAPAPA	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	
61	LICUADRO INDUSTRIAL	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	
62	CONGELADOR HORIZONTAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	COMEDOR N° 6 BIGUP BOGOTA
63	REFRIGERADOR VERTICAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
64	PELAPAPA INDUSTRIAL	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	
65	LICUADORA INDUSTRIAL	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	
66	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	Limpieza total Revisión sistema eléctrico Revisión y ajuste de la banda Revisión cuchillas y/o navajas	
67	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo. • Afilado y ajuste de Cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión de motor • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Revisión y ajuste del tablero eléctrico. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento	COMEDOR N° 7 BAMAN BOGOTA
68	CONGELADOR 200 LITRO	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
69	ESTUFA INDUSTRIAL	1	• Limpieza general del equipo • Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. • Revisión y ajuste Válvulas de encendido	

			• Revisión y ajuste en general de partes	
70	REFRIGERADOR	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
71	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	Limpieza total Revisión sistema eléctrico Revisión y ajuste de la banda Revisión cuchillas y/o navajas	
72	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo. • Afilado y ajuste de Cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión de motor • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Revisión y ajuste del tablero eléctrico. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento	COMEDOR N°23 BASAN BOGOTA
73	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión y ajuste de patas • Revisión motor. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo.	
74	ESTUFA INDUSTRIAL	1	• Limpieza general del equipo • Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. • Revisión y ajuste Válvulas de encendido • Revisión y ajuste en general de partes	
75	REFRIGERADOR	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	

3. Que, el fundamento esencial del actuar de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares en el ámbito contractual es la Ley 80 de 1993 que en su artículo 3° inciso 1 prescribe:

Artículo 3°- *De los Fines de la Contratación Estatal: Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines.*

Articulo 14 *numeral 1*

De los Medios que pueden utilizar las Entidades Estatales para el cumplimiento del Objeto Contractual

1o (...) podrán en los casos previstos en el numeral 2 de este artículo, interpretar los documentos contractuales y las estipulaciones en ellos convenidas, introducir modificaciones a lo contratado.

Y con observancia en la misma Ley en su artículo 26 dispone:

Artículo 26°. - *Del principio de responsabilidad. En virtud de este principio*

1o Los servidores públicos están obligados a buscar el cumplimiento de los fines de la contratación, a vigilar la correcta ejecución del objeto contratado y a proteger los derechos de la entidad, del contratista y de los terceros que puedan verse afectados por la ejecución del contrato.

Y de acuerdo con lo establecido en el inciso segundo artículo 40:

Artículo 40 – Del contenido de la Contratación Estatal "... *Las Entidades podrán celebrar los contratos y acuerdos que permitan la autonomía de la voluntad y requieran el cumplimiento de los fines estatales.*

En los contratos que celebren las entidades estatales podrán incluirse las modalidades, condiciones y en general las cláusulas o estipulaciones que las partes consideren necesarias y convenientes, siempre que no sean contrarias a la Constitución, la Ley, el orden público y a los principios y finalidades de esta Ley y a los de la buena administración ( ), en concordancia con los postulados previstos en los artículos 1500, 1602 y 1603 del Código Civil Colombiano y normatividad del Código de Comercio."

Adicionalmente el **Artículo 45 del Código de Procedimiento administrativo y de lo Contencioso Administrativo**, señala: *"... Corrección de errores FORMALES. En cualquier tiempo de oficio o a petición de parte, se podrán corregir los errores simplemente formales contenidos en los actos administrativos ya sean aritméticos, de digitación, de transcripción o de omisión de palabras"*

De acuerdo con los considerandos anteriormente expuestos, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares encuentra procedente realizar el presente **Aclaratorio No. 2** a la aceptación de oferta de Prestación de Servicios No. 008-032-2025, respecto a ACLARACIÓN DEL ANEXO TECNICO, teniendo en cuenta solicitud del Contratista y avalada por el Supervisor del Contrato y el Ordenador del Gasto Coronel (RA) Ricardo Salcedo Rozo y los documentos adosados a la solicitud de modificatorio.

Que, conforme al principio de la autonomía de la voluntad, los documentos previos, informe técnico, Análisis del Sector, las obligaciones que ejecuta el contratista de la aceptación de Oferta de Prestación de Servicios No. 008-032-2025 se encuentra vigente, se hace necesario realizar el presente Aclaratorio No. 1 de la siguiente manera:

CLAUSULAS

CLÁUSULA PRIMERA: Aclarar EL ANEXO TECNICO No. 1 **–**, la cual quedará así:

ANEXO No. 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

"Consistente en Limpieza General, des incrustación de evaporadora y condensadora, mantenimiento al sistema eléctrico y electrónico, verificación y/o nivelación de carga de gas refrigerante, cambio de controlador full gauge (incluye programación) (en caso de requerirse), conectores en caso de requerirse, revisión, verificación y corrección de fugas menores en caso de requerirla. (No Incluye Cambio De Unidad Comprensora)"

Para los ítems de los equipos de congelación y refrigeración:

11,20,21,26,30,36,37,42,43,51,57,58,62,63,68,70,75

La determinación de las especificaciones técnicas para el presente contrato se encuentra detallada así:

Solicitud mantenimiento equipos industriales				Comedor
N°	Equipo	Cantidad	Descripción del Mantenimiento	
1	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	Limpieza total	COMEDOR PM 15
			revisión sistema eléctrico	
			revisión y ajuste de la banda	
			revisión cuchillas	
			Limpieza minuciosa de todo el equipo. (Mantenimiento preventivo).	
			Afilado y ajuste de Cuchillas	

2	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado. Ajustes de tornillería. Revisión de motor Detección de fugas (solo si las hay). Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado Revisión y ajuste del tablero eléctrico. Desmonte y lavado de protectores de aspas. Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento Revisión y cambio de empaques. Revisión sistema de eléctrica.	
3	PELA PAPAS	1	Limpieza general del equipo revisión sistema eléctrico revisión correa revisión y ajuste de patas revisión de cable de alimentación sustitución y cambio de lijas de carbono	
4	REFRIGERADOR 800 LITROS	1	Equipo para mantenimiento correctivo con cambio de compresor (filtro secador, tubería de cobre, gas MAPP, soldadura, fundente, recarga refrigerante) presurización del sistema nitrógeno IND. Descontaminación sistema B141, control digital, cable vehicular No. 16, contactor 12 – 18 / 110V, empaques herméticos puerta, rodachinas 6" para base, mantenimiento preventivo, desincrustado, limpieza y ajuste drenaje	
5	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Limpieza general del equipo Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. Revisión y ajuste Válvulas de encendido	
6	CAMPANA EN ACERO INOXIDABLE CAL18 10M LARGO	1	• Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmontaje del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas.	COMEDOR N° 3 GMTEQ BOGOTA

7	EXTRACTOR TIPO CARACOL	1	• Revisión, limpieza y puesta en funcionamiento	
8	ESTUFA INDUSTRIAL (6 FOGONES)	1	• Limpieza general del equipo. (Mantenimiento correctivo) • Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. • Revisión y ajuste Válvulas de encendido	
9	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo. (Mantenimiento preventivo). • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión, cambio y ajuste de patas. • Revisión cable de alimentación. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo	
10	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo. (Mantenimiento preventivo). • Afilado y ajuste de Cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado. • Ajustes de tornillería. • Revisión de motor • Detección de fugas (solo si las hay). • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Revisión y ajuste del tablero eléctrico. • Desmonte y lavado de protectores de aspas. • Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento • Revisión y cambio de empaques. • Revisión sistema de eléctrica.	
11	REFRIGERADOR SIN ESCARCHA	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	COMEDOR N°4 PM13 BOGOTA
12	CAMPANA EXTRACTORA	1	• Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana exterior e interior • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmontaje del ducto descarga	

			• Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas	
13	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo. • Afilado y ajuste de Cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión de motor • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Revisión y ajuste del tablero eléctrico. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento	
14	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión y ajuste de patas • Revisión motor. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo.	
15	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo. • Afilado y ajuste de Cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión de motor • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Revisión y ajuste del tablero eléctrico. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento	COMEDOR N° 8 ESART BOGOTA
16	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión y ajuste de patas • Revisión motor. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo.	
17	ESTUFA INDUSTRIAL	2	• Limpieza general del equipo • Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. • Revisión y ajuste Válvulas de encendido	

			• Revisión y ajuste en general de partes	
18	FREIDORAS	1	• Limpieza general del equipo • Revisión y ajuste de Quemadores • Revisión y ajuste Válvulas de encendido • Revisión de mangueras	
19	CAMPANA EXTRACTORA INCLUIDO MOTORES	1	• Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmontaje del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas	
20	CONGELADOR VERTICAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	COMEDOR N° 10 ESLOG BOGOTA
21	REFRIGERADOR VERTICAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
22	PELAPAPA INDUSTRIAL	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	
23	LICUADORA INDUSTRIAL	1	requiere mantenimiento general	
24	PELAPAPAS INDUSTRIAL	1	•Limpieza total • Revisión y ajuste de la banda • Revisión sistema eléctrico • Revisión cuchillas y/o navajas	COMEDOR N° 12 CAMAN MADRID (CUNDINAMARCA)
25	FREIDORA INDUSTRIAL 10 LITROS	1	Mantenimiento general consistente en desarme, limpieza, cambio de piezas y puesta en funcionamiento.	
26	REFRIGERADOR VERTICAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
27	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	•Limpieza total Revisión sistema eléctrico Revisión y ajuste de la banda	

			Revisión cuchillas y/o navajas	
28	LICUADORA INDUSTRIAL	2	requieren mantenimiento general (se encuentra fuera de servicio)	COMEDOR N°13 ESCOM FACATATIVA (CUNDINAMARCA)
29	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión y ajuste de patas • Revisión cable de alimentación. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo	
30	REFRIGERADOR HORIZONTAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
31	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo. • Afilado y ajuste de Cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado. • Ajustes de tornillería. • Revisión de motor • Detección de fugas (solo si las hay). • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Revisión y ajuste del tablero eléctrico. • Desmonte y lavado de protectores de aspas. • Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento • Revisión y cambio de empaques. • Revisión sistema de eléctrica.	COMEDOR N°16 BITER 13 LOCALIDAD USME
32	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión y ajuste de patas • Revisión cable de alimentación. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo.	

			• Revisión y ajuste de Quemadores	
			• Revisión y ajuste Válvulas de encendido	
33	CAMPANA EXTRACTORA	1	• Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana exterior e interior • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmontaje del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas • Remplazo de piezas en caso de requerirlo.	
34	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Mantenimiento general de la estufa.	
35	PLANCHA ASADORA	1	Mantenimiento general de la plancha asadora	
36	CONGELADOR HORIZONTAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
37	CONGELADOR VERTICAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
38	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	COMEDOR N° 18 GMSIL DUITAMA (BOYACA)
39	LICUADORA INDUSTRIA	1	Se requiere el mantenimiento preventivo	
40	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Requiere el mantenimiento preventivo cambio de quemadores y revisión en general.	
41	PELAPAPAS	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	
42	CONGELADOR MARCA INDUCOL CAPACIDAD 800 KILOS	1	Se requiere el mantenimiento de tercer escalón de los dos (2) equipos para que continúen prestando un óptimo servicio en el comedor.	COMEDOR N°19 BATAR SOGAMOSO (BOYACA)
43	REFRIGERADOR 800 kg		•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
44	LICUADORA INDUSTRIA	1	Se requiere el mantenimiento preventivo	
45	PLANCHA Y ESTUFA INDUSTRIAL	1	Requiere el mantenimiento preventivo cambio de quemadores y revisión en general.	
			• Se requiere cambio de cuchillas.	N° 20 BISUC CHIQUINQUIRA
			• Se requiere limpieza general.	

46	PROCESADOR DE VERDURAS	1	• Se requiere un ajuste general. • Revisión sistema de eléctrico	
47	ESTUFA INDUSTRIAL	1	• Se requiere cambio de todos los quemadores. • Se requiere cambio de tubería en general • Se requiere cambio de fistos. Se requiere Mantenimiento general.	
48	PELA PAPAS	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	
49	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo. • Afilado y ajuste de Cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado (Se encuentra Directa) • Ajustes de tornillería. • Revisión de motor • Detección de fugas (solo si las hay). • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Desmonte y lavado de protectores de aspas. • Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento • Revisión y cambio de empaques. • Revisión sistema de eléctrica	COMEDOR N° 24 COMANDO GENERAL BOGOTA
50	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión y ajuste de patas • Revisión cable de alimentación. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo	
51	CONGELADOR HORIZONTAL 200 LTS	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
			• Limpieza minuciosa de todo el equipo.	(BUYACA)

52	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Afilado y ajuste de cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado. •Ajustes de tornillería. •Revisión de motor • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento • Revisión y cambio de empaques. • Revisión sistema de eléctrica.	
53	ESTUFA INDUSTRIAL SEIS PUESTOS	1	•Limpieza general del equipo • Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. • Revisión y ajuste Válvulas de encendido • Revisión o cambio de conectores flexibles • Revisión o cambio de válvulas de 1/8 diamante con copa original	
54	PELA PAPAS	1	Revisión y limpieza del equipo en general. • revisión sistema de hidráulico • revisión mezclador • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de hidráulico • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento • Revisión y cambio de empaques. • Revisión sistema de eléctrico.	
55	ESTUFA SEIS PUESTOS	1	mantenimiento general consistente en limpieza de la estufa, revisión y ajuste de quemadores y su cambio si se requiere, revisión y ajuste de válvulas de encendido y revisión y ajuste en general.	COMEDOR 17 BASPC1 TUNJA (BOYACA)
56	PLANCHA DE ASAR CON QUEMADOR	1	mantenimiento general consistente en limpieza de la estufa, revisión y ajuste de quemadores y su cambio si se requiere, revisión y ajuste de válvulas de encendido y revisión y ajuste en general.	

57	CONGELADOR DE TRES CUERPOS DE 800 LITRO	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
58	REFRIGERADOR	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
59	PROCESADOR DE ALIMENTO	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	
60	PELAPAPA	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	
61	LICUADRO INDUSTRIAL	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	
62	CONGELADOR HORIZONTAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	COMEDOR N° 6 BIGUP BOGOTA
63	REFRIGERADOR VERTICAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
64	PELAPAPA INDUSTRIAL	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	
65	LICUADORA INDUSTRIAL	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	
66	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	Limpieza total Revisión sistema eléctrico Revisión y ajuste de la banda Revisión cuchillas y/o navajas	
67	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo. • Afilado y ajuste de Cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión de motor • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Revisión y ajuste del tablero eléctrico.	COMEDOR N° 7 BAMAN BOGOTA

			• Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento	
68	CONGELADOR 200 LITRO	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
69	ESTUFA INDUSTRIAL	1	• Limpieza general del equipo • Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. • Revisión y ajuste Válvulas de encendido • Revisión y ajuste en general de partes	
70	REFRIGERADOR	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.	
71	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	Limpieza total Revisión sistema eléctrico Revisión y ajuste de la banda Revisión cuchillas y/o navajas	
72	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo. • Afilado y ajuste de Cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión de motor • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Revisión y ajuste del tablero eléctrico. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento	COMEDOR N°23 BASAN BOGOTA
73	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión y ajuste de patas • Revisión motor. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo.	
74	ESTUFA INDUSTRIAL	1	• Limpieza general del equipo • Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. • Revisión y ajuste Válvulas de encendido • Revisión y ajuste en general de partes	

75	REFRIGERADOR	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas.

CLÁUSULA SEGUNDA: REQUISITOS PARA SU PERFECCIONAMIENTO: Para la validez y perfeccionamiento del presente **Aclaratorio No. 2**, se requiere de la firma del DIRECTOR DE LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES.

CLAUSULA TERCERA: Los demás términos y condiciones de la Aceptación de la Oferta de Prestación de Servicios y de Apoyo a la Gestión No. 008-032-2025 del 25 de agosto de 2025, que no se aclara por medio del presente **Aclaratorio No. 2**, continúan vigentes para todos los efectos legales.

Se expide el presente **Aclaratorio No. 2** en Cota a los ocho (8) días del mes octubre de 2025.

Coronel (RA) RICARDO AUGUSTO SALCEDO ROZO
Director Regional Centro
AGENCIA LOGÍSTICA
DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL CENTRO

Elaboró:
Wilson Alexander Gomez Uribe
Coordinador de contratos

Revisó:
SP (RA) Dario Gonzalez Soto
Coordinador de contratos

ESPACIO
EN
BLANCO

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

MEMORANDO

Cota, 29-09-2025

N° 2025140520223343 ALRCT- GA / GTH- DATH-14052

PARA: **Coronel (RA) RICARDO AUGUSTO SALCEDO ROZO**
Director Regional Centro

DE: **SP (RA) DARIO GONZALEZ SOTO**
Supervisor del Contrato de Prestación de Servicios **N° 008-032-2025**

ASUNTO: Aval Modificación al Contrato Servicio Mtto. Equipo Industrial **N° 008-032-2025**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, establecimiento público de orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, de acuerdo al Capítulo II del Decreto No. 4746 del 30 diciembre de 2005, tiene por objeto "...ejecutar actividades de apoyo logístico y abastecimiento de bienes y servicios requerido para atender las necesidades de la Fuerzas Militares" y dentro de sus funciones generales de acuerdo al numeral 3 del Artículo 7 Capítulo II del mismo Decreto: "Adquirir los bienes y servicios que requiere el Ministerio de Defensa Nacional, en especial el Ejército Nacional, la Armada Nacional y la Fuerza Aérea Colombiana".

cumplimiento de su misión institucional la cual tiene como fin apoyar a las Fuerzas Militares y a las Entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas, y en especial de las actividades establecidas a nivel nacional en virtud de lo dispuesto en el Decreto 539 de 2014, en lo que respecta a las buenas prácticas de manipulación de alimentos y a las condiciones físicas y ambientales de los establecimientos en donde se preparan, almacenan, distribuyen y comercializan alimentos, requiere el mantenimiento de los equipos industriales de los comedores de tropa administrados por la Regional Centro, los cuales son necesarios para la óptima operación de los comedores de tropa administrados por la Regional Centro durante la preparación y suministro de los alimentos y para dar cumplimiento a las normas sanitarias estipuladas en el ya mencionado Decreto, para de esta manera garantizar la calidad de los alimentos suministrados y que hacen parte de los diferentes menús, para lo cual se suscribió el contrato No. 008-032-2025.

Teniendo en cuenta la solicitud del representante legal de la empresa KAC INGENIERIAS SAS NIT. 901797064-1, Proveedor del servicio de mantenimiento, en cuanto a la corrección de la parte técnica de mantenimiento en los ítems de los equipos de congelación y refrigeración, por error de digitación en estos, se hace necesario la modificación del contrato, en los ítems 11, 20, 21, 26, 30, 36, 37, 42, 43, 51, 57, 58, 62, 63, 68, 70, 75, la parte técnica correcta, queda:

"Servicio de Mantenimiento Preventivo/Correctivo:

AGENCIA LOGISTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

Consistente en limpieza general, des incrustación de evaporadora y condensadora, mantenimiento al sistema eléctrico y electrónico, verificación y/o nivelación de carga de gas refrigerante, cambio de controlador full gauge (incluye programación) (en caso de Requerirse), Conectores en caso de requerirse, revisión, verificación y corrección de fugas menores en caso de requerirla. ***(No Incluye Cambio De Unidad Comprensora)****."*

Por lo anterior se hace necesario contar con el aval de parte del Director de la Regional Centro, para la modificación del Contrato de Prestación de Servicios **N° 008-032-2025** teniendo en cuenta que:

El día 16 de Septiembre de 2025, se recibió oficio de la señora **KAREN MARGARITA ALTAMAR CARVAJAL** Representante Legal de **KAC INGENIERIAS SAS,** solicitando la modificación Técnica del contrato en lo que se refiere a estos ítems.

Cordialmente,

SP (RA) DARIO GONZALEZ SOTO
Supervisor Adq. Utensilios DE Cocina **N° 008-032-2025**

Bogotá D.C.
Señores
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
Ciudad
16 de Septiembre 2025

ASUNTO: SOLICITUD MODIFICACION DESCRIPCION TECNICA **CONTRATO 008-032-2025**

Respetados señores:

Referencia: contrato 008-032-2025 AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, cuyo objeto es CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS INDUSTRIALES QUE TIENE A CARGO LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES.

La suscrita Karen Margarita Altamar Carvajal identificados con cedula de ciudadanía No. 1.129.580.406 de Barranquilla Atlántico en calidad de Representante Legal de KAC INGENIERIAS S.A.S NIT 901.797.064-1, Actuando como contratistas Solicitamos en aras de dar correcta descripción técnica correspondiente a Los equipos de Refrigeración y congelación los cuales cuentan con descripción inexacta de los mantenimientos a realizar:

SOLICITUDES

1. Solicitamos corrección de la siguiente manera para los equipos de Refrigeración y Congelación:

Servicio de Mantenimiento Preventivo/Correctivo

limpieza general, desincrustación de evaporadora y condensadora, mantenimiento al sistema eléctrico y electrónico, verificación y/o nivelación de carga de gas refrigerante, cambio de Controlador Full gauge (Incluye Programación) (En caso de requerirse), conectores en caso de requerirse, revisión, verificación y corrección de fugas menores en caso de requerirse. ***(No incluye cambio de Unidad compresora)***

En constancia, se firma en Barranquilla, a los 16 días del mes de Septiembre de 2025.

Atentamente,

CC. 1129580406
Karen Margarita Altamar Carvajal
C.C. No. 1.129.580.406 DE BARRANQUILLA
Representante Legal
KAC INGENIERIAS S.A.S
NIT 901797064-1